

VINUNIC

BAROLO MONVIGLIERO 2022

Art. nr 90416

Pris 1.799 kr

Storlek 750 ml

Producent Vietti

Ursprung Piemonte, Barolo, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Vegan, Hållbarhetscertifierat

Förslutning Naturkork

Druvor Nebbiolo 100%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 5,7 g/l

Restsocker 0,8 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Elegant, komplex och intensiv doft med inslag av körsbär, jordgubbar, rosenblad, apelsinskal, mynta, kryddor och kakao. Smakrik och elegant med sammetslena tanniner. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades för hand med start 17 september. 40% av druvorna avstjälkades innan de skonsamt pressades. Resten av druvorna pressades i hela klasar. 5 dagars kallmaceration. Musten fick jäsa i öppna ståltankar i drygt 3 veckor med daglig pigeage. Den malolaktiska jäsningsen skedde i ekfat. Vinet har lagrats 24 månader i stora slavonska ekfat. Vinet är ofiltrerat.

Lagring Vinet kan med fördel lagras 10-15 år eller mer.

Passar till Serveras vid 15-17°C i stora vinkupor till rätter av lamm, nöt eller lättare vilt, gärna med inslag av svamp, exempelvis klassisk piemontesisk pasta Tajarin med smör, salvia, svart tryffel och parmigiano, ugnstrostad pärlhöna med murklor, salvia och en lätt sky, rosastekt ank- eller duvbröst med puylinser, kantareller, rotselleri och salvia, lammracks med örter, aubergine, svartkål och cannelliniönor, smörstekt kalvbräsk med murklor, örter, rostad schalottenlök citron och en lätt kalvsky, kalvrygg med kantareller, salvia och Pommes Anna. Som vegetariskt alternativ föreslår vi ugnsbakad rotselleri med kantareller, puylinser, salvia och Parmigiano. Vinet passar också utmärkt till lagrade hårdostar som Toma Piemontese, Bra Duro DOP, Castelmagno, 24-30 månaders Parmigiano Reggiano eller 18-24 månaders Comté. Dekantera gärna vinet 2-3 timmar före servering.



Omdömen

Wine Advocate 94p

One of the newer additions to Vietti's Barolo portfolio, the 2022 Barolo Monvigliero is quickly establishing itself among the estate's most compelling wines. The warm, dry vintage lends the wine a more open and immediate personality than usual. Monvigliero's hallmark floral character is still evident, but instead of fresh, lifted violets, the bouquet leans toward candied flowers and dried petals, recalling sun-drenched bougainvillea with hints of green tea. Those warm-vintage signatures make for a charming and approachable expression, while the tannins remain fine and polished. Aged for 24 months in large oak casks. Drink Date: 2027 - 2045

Decanter 94p

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

To an already dizzying list of Barolo's most lauded sites, Vietti added Monvigliero in 2018. A plot of just over half a hectare is comprised of vines with an average age of 44 years old. The 2022 is just so classically fragrant and expressive. Pepper, strawberry blossom, pressed rose and beeswax waft headily. Lightweight but not lacking in flavour, the palate surges with red forest berries sprinkled with mint. Zesty, citrusy acidity makes the mouth water. Crisp tannins have a snappy firmness yet this glides with grace. Exceptionally precise and complex. Drinking Window: 2026 - 2037
